Indice

Presentazione	1	Difetti di funzionamento	3
Installazione	1	Manutenzione	4
Modalità d'uso, sicurezza	2	Conformità alle norme	5
Pulizia, igiene	3		

Presentazione

1.1 DESCRIZIONE

• L'impastatrice-mescolatrice è un piccolo apparecchio semi-professionale per panifici e pasticcerie o da cucina, studiato per mescolare e sbattere e ugualmente adatto per impastare. La presa di forza consente di azionare strumenti accessori quali un tritatutto Ø50 e un tagliaverdure (o qualsiasi altro accessorio fornito di accoppiamento conico e albero quadro da 12 mm). Leggero e compatto, il mixer è facile da usare.

A Vaso inox, capacità 5,5 litri
B Portavaso
C Schermo protettivo
D Presa accessori integrata
E Coperchio
F Rivestimento
G Manopola Avvio/Arresto/Variazione di velocità
H Basamento

• Attrezzi standard:
A Gancio per impastatura.
B Paletta per miscele.
C Frusta per emulsioni
D Spatola per raschiatura

Installazione

2.1 INGOMBRO - PESO (valori indicativi)

- Peso lordo imballato: 13 Kg
- Peso netto montato: 11 Kg
- Dimensioni imballaggio: 450 x 350 x 490 mm
- Dimensioni solo apparecchio: 284 x 434 x 382 mm

2.2 COLLOCAZIONE

Il mixer deve poggiare su un tavolo di lavoro stabile e non risonante di altezza compresa tra 600 e 900 mm.

2.3 COLLEGAMENTI ELETTRICI

• Il mixer é alimentato da corrente monofase.

• Prevedere una presa di corrente a muro, stagna, normalizzata 2 poli + terra, calibro 10-16 A , di facile accesso.

• Verificare la concordanza tra la corrente erogata dalla rete elettrica, il valore indicato sulla piastrina di identificazione e l'etichetta posta sul cavo di alimentazione.

⚠ È obbligatorio il collegamento a terra, che deve essere effettuato con un filo verde/giallo

ASSENZA DI PRESA DI TERRA = ASSENZA DI PROTEZIONE = RISCHIO DI GUASTO

Nota: i valori di terra sono definiti in funzione della corrente differenziale residua. (Vedere norma NFC 15100 e guida PROMOTELEC). Il mancato rispetto di tali istruzioni può dar luogo all'annullamento della garanzia.

• L'installazione dovrà essere protetta da un interruttore differenziale e da un fusibile di calibro 16 A.

Caratteristiche elettriche dell'apparecchio:

Tensione di alimentazione (V)	Potenza (W)	Frequenz (Hz)	aIntensità (A)
220/240	500	50/60	2,3
100/120	500	50/60	4.6

Modalità d'uso, sicurezza

3.1 FUNZIONAMENTO - SICUREZZA

Leggere tutte le istruzioni.

- Non lasciare i bambini e le persone disabili utilizzare l'apparecchiatura senza sorveglianza.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere la macchina in acqua o altri liquidi.
- Occorre prestare un'attenta supervisione in caso di utilizzo di qualsiasi elettrodomestico da parte di o in prossimità di bambini.
- Scollegare l'elettrodomestico dalla presa in caso di non utilizzo, prima di inserire o rimuovere parti e prima della pulizia.
- Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento (OFF) in caso di non utilizzo, prima di inserire o rimuovere parti e prima della pulizia.
- Prima di lavare il mixer, togliere le fruste
- Evitare il contatto con le parti in movimento.
- Non avvicinare le mani, i capelli, gli abiti, nonché spatole e altri utensili, alle fruste durante il funzionamento, per ridurre il rischio di lesioni personali e/o danni al mixer.
- Non utilizzare alcun elettrodomestico in caso di cavo o presa danneggiati o dopo il verificarsi di malfunzionamenti, cadute o danni di qualunque genere. Portare l'elettrodomestico al centro di assistenza autorizzato più vicino per effettuare controlli, riparazioni o regolazioni elettriche o meccaniche.
- L'utilizzo di accessori non consigliati o non venduti dal produttore può causare incendio, scosse elettriche o lesioni.
- Non utilizzare all'aperto.
- Evitare che il cavo si agganci allo spigolo del tavolo o del piano di lavoro.
- Evitare che il cavo venga a contatto con superfici calde, compreso il piano cottura.
- Non spostare la macchina se in funzione.
- **CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI**

• La sicurezza dell'utente è garantita da:

- Lo schermo protettivo che consente di mantenere l'attrezzo a una distanza standard e arresta il motore quando viene sollevato.
- L'avvio del mixer solo dopo che il portavaso è in posizione di funzionamento e lo schermo protettivo è abbassato.
- Un tempo di arresto dello strumento inferiore a 3 secondi, qualunque sia la velocità.
- Un sistema di "mancata tensione" che impone di riportare a 0 la manopola del variatore per riavviare l'apparecchio.
- Un sistema di protezione contro sovraintensità, sovratensioni e surriscaldamento del motore.

A Manopola AVVIO/ARRESTO/VARIAZIONE

B Posizione 0: ARRESTO

C Posizione da 1 a 3: Velocità basse (impastatura)

D Posizione da 3 a 7: Velocità medie (miscele)

E Posizione da 7 a 10: Velocità elevate (sbattitura)

a) Avvio:

- Abbassare lo schermo di sicurezza; il vaso si alza automaticamente in posizione di funzionamento.
- Ruotare la manopola di variazione in senso orario partendo da 0.

b) Variazione elettronica della velocità

- Ruotare la manopola di variazione:

  In senso orario per aumentare la velocità.

  In senso antiorario per diminuirla.

Nota: non forzare sui punti di arresto minimo - massimo della

⚠ Non sollevare lo schermo protettivo prima dell'arresto completo del mixer, al fine di evitare schizzi.

3.2 POSIZIONAMENTO DEL VASO E DEGLI ATTREZZI

• Sollevare lo schermo protettivo; il portavaso si abbassa automaticamente.

• Posizionare un attrezzo all'interno del vaso.

• Posizionare il vaso davanti al portavaso e inserire i manici del vaso nelle coppiglie. 3.2a

• Inserire l'attrezzo sull'albero portattrezzi, quindi farlo ruotare in senso antiorario per fissarlo. 3.2b

• Abbassare lo schermo protettivo; il vaso si blocca automaticamente. 3.2c

Nota: se il vaso non è stato posizionato correttamente, non è possibile abbassare completamente lo schermo protettivo. Non forzare e riposizionare il vaso.

• Avviare l'impastatrice alla velocità desiderata.

3.3 SCELTA DELLA VELOCITÀ

Il sistema di variazione elettronica della velocità offre all'utente una notevole semplicità di utilizzo.

• Avviare sempre l'apparecchio a velocità bassa 1 per evitare schizzi o spruzzi di farina, quindi aumentare progressivamente la velocità in funzione del tipo di lavoro necessario.

3.3

V Velocità del planetario (giri/min.)

M Pasta morbida

D Pasta dura

Lavoro normale previsto.

3.4 CAPACITÀ MASSIMA

• La capacità di lavoro dell'impastatrice varia in funzione di:
- Strumento utilizzato.
- Tipo, quantità e densità della massa da lavorare.
- Velocità ottimale per un lavoro di qualità.

• Una quantità esagerata va sempre a scapito della qualità del lavoro e della durata delle parti meccaniche del mixer e può portare a un suo arresto improvviso (Vedere § 5.1).

FRUSTA	PALETTA	GANCIO
Meringue :	**Crema pasticcera**	**Cornetti:**
10 albumi d'uovo	500g di preparato in polvere	750g di farina
Pan di spagna:	**Pasta da bignè:**	**Brioche:**
12 albumi d'uovo	600g di farina	750g di farina
Albumi montati a neve:	**Pasta brisée:**	**Pasta da bignè:**
12 albumi	500g di farina	600g di farina
Panna montata:	**Pasta zuccherata:**	**Pasta zuccherata :**
1L di panna liquida	500g di farina	750g di farina
Mousse al cioccolato		**Pasta per pane 60%:**
500g di cioccolato in polvere		750g di farina
Impasto per crêpes		**Pizza**
1,5L di latte		400g di farina
		1 kg di ripieno
		1 kg di ripieno per salsicce
		1 kg di paté

3.5 PRESE PER ACCESSORI

• Il mixer è fornito di una presa di forza a velocità variabile (dimensione parte quadra 12 mm) per azionare gli accessori opzionali:

(Richiedere la lista degli accesri al vostro revenditore)

• Per installare un accessorio, procedere come segue:
- Il mixer deve essere spento.
- Attrezzare l'accessorio in funzione del lavoro da svolgere.
- Sollevare l'opercolo H.
- Posizionare l'accessorio e inserire l'attacco conico C nel mixer A.
- Inserire la parte quadra D nell'albero di azionamento della presa A facendo ruotare l'accessorio.
- Posizionare il nottolino E nella scanalatura PA (I) e inserire l'accessorio a fondo nella presa A.
- Serrare la vite di bloccaggio G (senso orario ↻).
- Scegliere la velocità in funzione dell'accessorio.

1-Utilizzo del tritacarne H50K

Dose massima ammissibile: 3Kg (circa 8-10 min. di lavoro dell'accessorio)

E' possibile macinare anche del prezzemolo, delle cipolle,

Dovete innanzitutto **preparare la carne** prima di introdurla nel Tritacarne.
- Togliete tutte le ossa e cartilagini.
- Tagliare la carne a **pezzetti lunghi e fini** (dimensioni del vostro pollice).
- Mettere una parte della carne nella vaschetta del tritacarne.
- **Avviare il Mixer**, posizionando il **pulsante tra il 7 ed il 9**
- **Fate scivolare i pezzi uno** ad uno nella vaschetta, verranno presi dalla vite.
- Se il pezzo non viene preso dalla vite, utilizzare lo spintore (esclusivamente lo spintore in dotazione), ma **non riempite mai la vaschetta forzando poi con lo spintore,** non solo non si accelera il processo di macinatura, ma si rovina anche la macchina.

Dovrete quindi attendere da una a due ore in base a quanta carne viene macinata prima di far lavorare nuovamente l'apparecchio; in effetti questo lavoro provoca un riscaldamento del motore e la sicurezza termica interromperebbe l'alimentazione qualora il riscaldamento fosse eccessivo.

Consigliamo da 1 a 2 preparazioni (dose massima) di questo tipo per settimana.

⚠ Gli accessori opzionali sono studiati per svolgere lavori ausiliari e non per funzionare con quantità industriali di prodotto. Un utilizzo intensivo e forzato determina il deterioramento del mixer.

⚠ È obbligatorio arrestare l'apparecchio prima di montare o smontare un accessorio.

Pulizia, igiene

4.1 TRA UN UTILIZZO E IL SUCCESSIVO

• Smontare il vaso e l'attrezzo.

• In un recipiente, lavare con acqua calda e detersivo disinfettante o sgrassante (in caso di lavorazione di prodotti grassi) l'interno del vaso e l'attrezzo, quindi risciacquare e asciugare.

• Pulire il portaplanetario, l'albero portattrezzi e lo schermo protettivo con una spugna umida e un detersivo disinfettante, quindi risciacquare.

Nota: utilizzare prodotti di pulizia compatibili con i pezzi di alluminio e plastica (policarbonato).

4.2 A FINE UTILIZZO

• Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

• Rimuovere lo schermo protettivo (vedere §3.3).

• In un recipiente, lavare il vaso, gli attrezzi e lo schermo con un detersivo disinfettante o sgrassante, quindi risciacquare e asciugare. Solo il vaso può essere lavato in lavastoviglie.

• Pulire il portaplanetario, l'albero portattrezzi e il portavaso insistendo sui manici del vaso ed eventualmente sulla parte esterna del mixer con una spugna umida e un detersivo disinfettante, quindi risciacquare.

• Verificare che i vari elementi siano stati puliti correttamente.

Nota: verificare la compatibilità dei detersivi utilizzati con i materiali degli elementi dell'apparecchio.

• Non utilizzare detersivi abrasivi che potrebbero graffiare le superfici.

⚠ Non lavare l'apparecchio con dispositivi di pulizia a pressione.

Periodicamente: (almeno una volta al mese)

• Asciugare e lubrificare leggermente con vaselina le candele del meccanismo di sollevamento/abbassamento e gli assi dello schermo protettivo.

⚠ Riferirsi alla scheda di pulizia dell'apparecchio.

4.3 POLVERE DI FARINA:

Per diminuire l'emissione di polvere di farina durante il caricamento della vasca, si consiglia di:

- Svuotare il sacco di farina o il recipiente contenente la farina senza scuoterlo.
- Se possibile, versare l'acqua prima di mettere la farina.
- Avviare sempre l'apparecchio a velocità ridotta durante la miscelazione acqua/farina.
- Non scuotere un sacco di farina vuoto. Arrotolarlo con cautela.

Rispettando queste semplici regole si contribuirà a ridurre l'emissione di polvere di farina e di conseguenza i rischi di allergia legati a tali polveri.

Difetti di funzionamento

5.1 L'IMPASTATRICE NON SI AVVIA

• Verificare che:
- L'impastatrice sia ben collegata all'alimentazione.
- L'alimentazione elettrica della presa di corrente sia corretta.
- Lo schermo protettivo sia abbassato.

• Se l'impastatrice si arresta durante l'uso:
- La sonda termica del motore si è avviata oppure il sistema elettronico ha rilevato un sovraccarico. In caso di surriscaldamento, attendere ancora alcuni minuti prima di riavviare l'apparecchio. Diminuire il carico nel vaso e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione per almeno un minuto per reinizializzarlo.
- Riportare la manopola di variazione della velocità su zero prima di riavviare l'apparecchio.
- Guasto di lettura del sensore elettronico di velocità; pulire con un pennello i componenti elettrici per rimuovere la polvere.

⚠ Se il problema persiste, rivolgersi al servizio di manutenzione del proprio fornitore.

5.2 RUMORE O FUNZIONAMENTO ANOMALO

Rumore metallico
- Attrezzo deformato, che produce sfregamento.
- Vaso danneggiato, non in posizione corretta (Vedere § 3.2 e § 4.2).

⚠ In caso di malfunzionamento non smontare parti dell'apparecchiatura ma solamente contattate il vostro rivenditore.

5.3 BLOCCO DI UN ATTREZZO SULL'ALBERO PORTATTREZZI

• Generalmente dovuto a una pulizia insufficiente o a una deformazione del foro dell'attrezzo in seguito a un urto.

• Se si verifica un inizio di inceppamento, non insistere, lubrificare o passare del liquido sbloccante e attendere un istante affinché il prodotto agisca.

• Agire progressivamente dosando la forza:
- Applicando un movimento rotatorio avanti e indietro.
- Battendo sull'attrezzo con un mazzuolo dopo aver estratto la coppiglia dalla baionetta.
- Se necessario piallare la parte deformata.

⚠ Se il problema persiste, rivolgersi al servizio di manutenzione del proprio fornitore.

Manutenzione

6.1 MECCANICA

• L'impastatrice richiede una manutenzione minima (cuscinetti, motore e meccanismo sono lubrificati a vita).

• Si consiglia di verificare la tensione e lo stato di usura della cinghia almeno una volta all'anno.

A tal fine, procedere come segue:
- Scollegare l'impastatrice dall'alimentazione.
- Rimuovere il coperchio superiore (vite posteriore + linguetta anteriore).

ATTENZIONE: non fare forza sulla linguetta durante lo smontaggio. Per rimuovere il coperchio, è sufficiente imprimere un leggero movimento rotatorio verso la parte anteriore dell'apparecchio.
- Qualora sia necessario ritendere la cinghia, svitare le 3 viti di fissaggio del motore per spostarlo.

Nota: la cinghia dentata deve essere moderatamente tesa.
- Qualora sia necessario sostituire la cinghia, è sufficiente farla scorrere fuori dalla puleggia ricevitrice, quindi rimuoverla dalla puleggia motrice senza modificare la posizione del motore.
- Controllare i collegamenti elettrici, pulire e rimontare in senso inverso.

6.2 VERIFICA DELLA SICUREZZA

• È necessario verificare frequentemente il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza; il motore deve arrestarsi all'apertura dello schermo protettivo.

• Se tali funzioni non sono operanti:
- Non utilizzare l'apparecchio.
- Far regolare l'apparecchio dal servizio manutenzione del proprio fornitore.

6.3 COMPONENTI ELETTRICI

Vedere schema elettrico.

• Verificare regolarmente lo stato del cavo e dei componenti elettrici.

• Identificazione dei colori dei fili:

- Motore: nero
- Terra: (B/C) giallo-verde (230 V) - verde (115 V)
- Neutro : (N) blu (230 V) - bianco (115 V)
- Fase: (L) marrone (230 V) - nero (115 V)

• Identificazione dei componenti:

- P : potenziometro
- CP: scheda elettrica di potenza
- S1 : dispositivo di sicurezza schermo protettivo
- L : lettore di velocità
- M : motore
- F : sonda termica motore.

6.4 CONTATTI PER LA MANUTENZIONE

Consigliamo di rivolgersi in primo luogo al fornitore della macchina.

Per qualsiasi richiesta di informazioni o ordini di elementi separati, è necessario precisare il modello della macchina, il numero di serie e le caratteristi

Il produttore si riserva il diritto di modificare e di migliorare i propri prodotti senza preavviso.

Timbro del fornitore

Data di acquisto: .....

Conformità alle norme

La macchina è stata concepita e realizzata conformemente a:

- Direttiva macchine 2006/42 CEE,
- Direttiva CEM 2004/108 CEE.
- Direttiva bassa tensione 2006*95/CEE
- Direttiva riciclaggio macchina 2002/95/CEE.

- 2002/96/CEE "WEEE"

Il simbolo " " sul prodotto indica che il presente prodotto non deve essere considerato un rifiuto domestico. Deve essere invece trasportato sul luogo di riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Accertandosi che il prodotto sia smaltito di conseguenza, si agevola la prevenzione dei danni all'ambiente e alla salute delle persone che potrebbero verificarsi a seguito di uno smaltimento errato del prodotto. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, contattare il servizio commerciale o il rivenditore del prodotto, il servizio post vendita o il servizio di trattamento dei rifiuti opportuno.

2006/12/CEE"Rifiuti"

La macchina è progettata in modo da non contribuire o di contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi dell'inquinamento.

Rispettare le condizioni di riciclaggio.

94/62/CEE"Imballaggio e scarti d'imballaggi"

L'imballaggio della macchina è progettato in modo da non contribuire o di contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi dell'inquinamento.

Smaltire le diverse parti dell'imballaggio nei punti di riciclaggio opportuni.

- Norme europee

EN 60335-1 Apparecchiature elettrodomestiche e analoghe-Sicurezza parte 1.

EN 60335-2- Sicurezza delle apparecchiature elettrodomestiche e analoghe seconda parte: regole specifiche per le macchine da cucina elettriche ad uso pubblico.

Tale conformità è attestata da:

- Il marchio di conformità CE, riportato sulla macchina,
- La relativa dichiarazione di conformità CE, allegata al certificato di garanzia,
- Il presente manuale di istruzioni, che deve essere reso noto e messo a disposizione dell'operatore.

Caratteristiche acustiche:

- Il livello di pressione acustica misurato secondo le prove previste dalla EN ISO 3743.1-EN ISO 3744.

Indici di protezione conformi alle norme EN 60529-2000:

- comandi elettrici IP55
- macchina globale IP24

Compatibilità elettromagnetica conforme alle norme :

- EN55014-1 : Emissione
- EN55014-2 : Immunità

Sicurezza integrata:

- La macchina è stata progettata e fabbricata nel rispetto dei regolamenti e delle norme che la riguardano, indicate sopra.

Igiene alimentare:

La macchina è stata costruita con materiali conformi alla regolamentazione e alle norme seguenti:

- Direttiva 1935/2004/CEE: materiali e oggetti a contatto con le derrate alimentari.
- Norma EN 601-2004: fusioni di leghe di alluminio a contatto con le derrate alimentari.

Le superfici delle aree destinate agli alimenti sono lisce e facili da pulire. Utilizzare detersivi idonei all'igiene alimentare, rispettandone le istruzioni per l'uso.